

---

Marion DEMOSSIER

*Burgundy. A global anthropology of place and taste*

New York/Oxford, Berghahn, coll. New Directions  
in Anthropology, 2018, 258 p.

---

par *Bernard Moizo*

IRD / UMR SENS (IRD, CIRAD, UPVM)

Bernard.moizo@ird.fr

Comme l'auteure l'écrit dès l'introduction, cet ouvrage est le fruit d'un long processus d'écriture, associé à une ethnographie sur la longue durée. Le titre, certes évocateur pour tout amateur de vin, est fort judicieusement complété d'un sous-titre qui replace ce volume dans l'approche souhaitée par Marion Demossier : une approche globale du goût et du lieu. Au fil des chapitres, ce livre nous mène de la parcelle à la planète, du cépage aux Mangas, du viticulteur aux négociants en vins, des intrants chimiques aux vins naturels, de la Bourgogne à la Nouvelle Zélande, de la typicité de Grands Crus issus de micro-terroirs aux vins du nouveaux monde, du savoir-faire local à une uniformisation des goûts et des processus de vinification, d'un cépage autochtone à un cépage transplanté. Pour ce faire l'auteure se fait tour à tour ethnographe, historienne, géographe, experte auprès de l'UNESCO, dégustatrice de Grands Crus, confidente de viticulteurs, sans jamais abandonner ses racines disciplinaires, ni occulter la difficulté et la spécificité de « faire du terrain chez soi », ce qu'elle questionne dans une approche réflexive de sa pratique, d'une « ethnologue » prise entre une dynamique multiscalaire mondialisée et des stratégies locales.

Elle revendique cette approche en justifiant son choix de terrain, la Bourgogne (mais aussi sans doute

---

le Bourgogne), comme une combinaison entre des tensions locales entre groupes sociaux, des discours émis et produits dans et hors de la filière, et une prégnance de plus en plus forte d'une internationalisation du marché du vin qui incite à revendiquer sa différence pour être le meilleur du monde. On suit l'auteure dans son parcours et ses questionnements de la Confrérie des chevaliers du tastevin au festival du pinot noir d'Otago en passant par l'inscription des climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'UNESCO, sans jamais qu'elle ne perde de vue ses objectifs initiaux, démystifier la notion de terroir et décrire les conflits internes aux viticulteurs, parfois aux familles, pour trouver des pratiques plus durables tout en préservant la qualité des vins.

Pour avoir suivi certains de ses informateurs pendant plus de 20 ans, alors qu'eux-mêmes suivaient son parcours de chercheuse et d'universitaire, beaucoup sont devenus des proches, des confidents, et le demeurent mais elle préserve néanmoins cette réflexivité sur sa pratique de l'anthropologie, sans pour autant que son rôle, qu'elle identifie très justement et avec beaucoup d'honnêteté selon les situations, ne devienne central dans son propos. Un peu comme cela se fait dans des ethnographies plus lointaines, plus « exotiques », elle questionne le discours, les pratiques, les identités et une certaine « réinvention » de la tradition et du local en réaction à une mondialisation omniprésente<sup>1</sup>.

Pour tout amateur de vins, des noms comme Hospice de Beaune, Romanée Conti, Corton, Puligny-Montrachet, et d'autres qui jalonnent cet ouvrage, ont une dimension magique et inaccessible mais l'auteure sait nous les rendre accessibles et familiers, tout en reconnaissant le caractère exceptionnel de certaines séances de dégustation. On peut regretter comme elle que les travaux anthropologiques consacrés aux vins, même s'ils sont de plus en plus nombreux, ne bénéficient pas d'une plus grande reconnaissance, tout comme ce fut le cas de l'anthropologie du tourisme il y a encore quelque temps<sup>2</sup>. Marion Demossier note d'ailleurs que le développement de l'œnotourisme, encore embryonnaire en Bourgogne par rapport à d'autres régions de France, est promis à un bel avenir en particulier dans son association avec les vins bio et naturels et avec des circuits dédiés.

Je la rejoins tout à fait dans son approche sur divers objets, comme la mondialisation dans sa forme « dynamique » et les divers changements qu'elle impulse, sur le long terme, au niveau local ; sur le terroir comme une construction discursive, parfois a posteriori, qui se dissocie de plus en plus de savoirs dits « ancestraux » ; ou encore le patrimoine culinaire comme une construction identitaire en réponse aux brassages culturels, encore une fois dans un contexte de mondialisation. Indépendamment du contenu de chaque chapitre, elle maintient, tout au long de l'ouvrage, son analyse centrée sur son approche et les objets qui lui permettent de la décliner.

Le premier chapitre aborde les notions clés des lieux et du terroir bourguignons. L'auteure présente la géographie de la Bourgogne, la complexité du patchwork sols/vignobles et les différentes appellations d'origine qui en sont issues. Elle y retrace aussi, dans une perspective historico-identitaire, la construction historique et sociale du terroir. L'auteure porte aussi une attention particulière à l'émergence et à la consolidation de divers groupes sociaux, selon une approche multiscalaire de la filière : de la viticulture à l'industrie du vin, du viticulteur au négociant. Elle y évoque aussi les vigneronns bourguignons, leurs dissensions internes, leur rôle secondaire dans la sphère commerciale. Le chapitre se focalise enfin sur la question de la propriété du « lieu » et de sa continuité dans les familles : la transmission de savoir-faire, héritage technique et culturel, afin d'aborder la construction sociale du lieu produit de l'imaginaire et des activités humaines.

Le chapitre 2, plus ethnographique, nous met en relation directe avec le terrain et le viticulteur. C'est l'occasion de retracer le long débat sur le terroir, qui selon les approches a mis l'accent sur la qualité du sol et la nature ou sur la culture : les techniques et le savoir-faire. Dans ce chapitre l'auteure se concentre sur une discussion axée sur la qualité : le travail des viticulteurs et leurs tentatives de contrôler la nature et de produire l'excellence dans un contexte de changement climatique. Il aborde un groupe social hétéroclite : les viticulteurs qui ont façonné le paysage bourguignon. Marion Demossier met en exergue qu'une seule minorité a obtenu un véritable succès économique et a déplacé le curseur des critères de qualité. Par des études de cas et des histoires de vie on comprend mieux comment chaque producteur a fortement investi et innové dans ses parcelles. Ce chapitre aborde aussi, avec une discussion sur les vins biodynamiques et naturels, le débat actuel sur le potentiel

1. Jean-Loup AMSELLE, 2008, « Retour sur "l'invention de la tradition" », *L'Homme*, 185-186 : 187-194.

2. Jean MICHAUD, 2001, « Anthropologie, tourisme et sociétés locales au fil des textes », *Anthropologie et sociétés*, 25 (2) : 15-33.

de certains viticulteurs à produire mieux et d'une manière plus durable<sup>3</sup>.

Dans le chapitre 3, elle traite de la relation entre le goût et le lieu, présentée comme une caractéristique de la viticulture bourguignonne. L'histoire de la Bourgogne a toujours été associée à celle des courtiers-gourmets, acteurs majeurs de l'industrie du vin et de la définition des normes de qualité. Ce groupe s'est progressivement imposé comme un intermédiaire, garantissant la qualité, le goût et l'authenticité des vins et facilitant les échanges économiques entre producteurs, consommateurs et centres de commercialisation. Ce chapitre aborde également la construction historique, sociale et politique du goût par les experts en vin dans le monde de la production et de la consommation. L'auteure, s'appuie sur le système des AOC, initiateur d'une image mythique d'un « terroir anhistorique » garantissant un vin gustativement constant depuis les origines. Cette vision, erronée mais persistante, a dominé le secteur viticole français jusqu'à très récemment. Marion Demossier discute aussi la notion de goût du lieu au regard de la littérature viticole spécialisée et du rôle des experts, dans la construction des goûts internationaux et mondialisés.

Le chapitre suivant retrace le rôle de la culture régionale du vin dans la construction de la réputation de la Bourgogne en tant que « berceau historique » du vin de qualité. Après en avoir abordé la dimension historique, mais aussi internationale, l'auteure, présente et analyse plusieurs exemples afin de démontrer le rôle de l'histoire de la Bourgogne dans le concert viticole mondial. Convoquant des noms de cuvées mythiques, Marion Demossier place le consommateur dans une élite internationale constituée de riches initiés et souvent occidentaux. Pour elle, l'histoire des grands crus agit comme un marqueur culturel pour l'industrie mondiale du vin. Dans la deuxième partie de ce chapitre elle aborde la construction littéraire du vin de Bourgogne dans les guides et publications spécialisées. Ces dernières accordent une place prépondérante aux grands crus, instituant une base discursive sur la qualité et l'excellence qui, selon elle, permettent d'appréhender la construction des imaginaires du goût.

L'auteure, dans le chapitre 5, se penche sur des modes de production respectueux de l'environnement

promus afin de conquérir de nouveaux marchés. Le respect de la nature symbolise à présent la qualité contrairement aux interventions technico-phytosanitaires ayant dominé la production durant des décennies. Ce chapitre propose un focus sur l'émergence du discours de la « nature » pour aborder les relations de pouvoir et les enjeux au niveau local et international. Marion Demossier montre comment le discours sur le « naturel » répond à de nouveaux marchés et aux demandes des consommateurs à la recherche d'authenticité. Elle aborde le débat sur l'hégémonie du terroir, en s'appuyant sur une tendance à l'utiliser comme un outil de gouvernance locale, homogène et enraciné, tout en donnant aux acteurs locaux une alternative à la mondialisation.

L'auteure traite, dans le chapitre suivant, l'histoire du terroir comme un outil de marketing international, voire mondialisé, réinterprété selon les producteurs et les consommateurs. Dans une perspective comparatiste audacieuse (manga japonais et producteurs néozélandais de pinot noir), elle propose une analyse des interprétations et imaginaires associés au « goût du lieu » et au « terroir », s'appuyant sur l'histoire des Grands Crus. Le modèle des Grands Crus et de leurs terroirs offre, selon elle, un exemple à l'international pour amateurs, experts et les producteurs dans une rencontre quasi-mystique.

Le chapitre 7 illustre et interprète le terroir de Bourgogne, déplacé en Nouvelle-Zélande. L'auteure y aborde les relations entre le modèle original de la viticulture in situ et les nouvelles régions productrices du même cépage en Nouvelle-Zélande. Elle aborde ces deux régions dans leurs différences mais aussi leurs similitudes dans la dimension capitaliste de l'industrie mondiale du vin. Selon l'auteure, on observe une relation inégale dans un contexte d'économie globale où la mondialisation est un double processus d'homogénéisation et d'hétérogénéité. Le chapitre traite ensuite de la commercialisation des vins dans le monde qui a créé les conditions pour encourager la différenciation et la « distinction ». Le marketing, mais surtout le « goût » en tant qu'expérience sociale, sont au cœur du processus de différenciation des vins dans des réseaux spécifiques.

Le chapitre 8 détaille comment en Bourgogne, dans le contexte actuel combinant traditions culturelles et préoccupations écologiques, la manière dont le vin et les acteurs de la filière se positionnent pour un droit à une reconnaissance mondiale via la notion de patrimoine. Le patrimoine est au service de micro-identités

3. Christelle PINEAU, 2019, *La Corne de vache et le microscope: le vin « nature », entre sciences, croyances et radicalités*, Paris, La Découverte. Cf. ici même la recension qu'en livre Denis Chartier.

locales pour contrebalancer la mondialisation. En Bourgogne, comme dans les autres sites figurant sur la liste du Patrimoine mondial de l'UNESCO, débats et controverses sont légions. L'auteure montre bien le rôle joué par les élites dans le processus de cette candidature. Elle conclut ce chapitre en insistant sur la tension constante entre nature et culture et sur le débat, parfois houleux, concernant le concept de terroir dans sa dimension écologique et environnementale à long terme.

Elle revient en fin d'ouvrage sur ce qui est central dans son approche globale du lieu et du goût : « les qualités chimériques du concept de terroir confèrent aux vins de Bourgogne, en particulier, un sentiment d'appartenance à un terroir, un sentiment d'excellence mythologique » [21]. Plus qu'un simple ouvrage sur le vin, Marion Demossier nous invite à une réflexion

analytique plus large sur les savoir-faire, pratiques, discours et mythes constituant et recomposant la communauté viticole bourguignonne, actuelle et passée. Le patrimoine bourguignon apparaît comme un des éléments, complexe et complémentaire, d'un discours identitaire spécifique à la fois pris par la mondialisation mais aussi à contre-courant de celle-ci. La « réappropriation » locale de la notion de Patrimoine mondial, suite à l'inscription des « climats de Bourgogne » par l'UNESCO, ajoute une dimension politique et culturelle à la dynamique identifiée par l'auteure, qui n'est pas sans rappeler les débats du moment sur les savoirs locaux<sup>4</sup>. À travers le triptyque terroir/cépage/famille et par la production d'un discours historico-culturel de la tradition, qui est une façon de mieux appréhender et s'appropriier la mondialisation, l'auteure nous invite à consommer cet ouvrage sans modération.

---

4. François VERDEAUX, Ingrid HALL et Bernard MOIZO (dir.), 2019, *Savoirs locaux en situation : retour sur une notion plurielle et dynamique*, Paris, Quae.